

Протокол № 3

по результатам проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МОУ Лицей №1 г. Всеволожска (реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проверки: «20» ноября 2025 года.

Время проверки: 9:35

Цель проверки: наличие ежедневного меню, соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд, соблюдение температурного режима блюд, выявление нарушений при организации питания, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, своевременное посещение столовой учащимися, согласно утвержденному графику.

Родительский контроль в составе:

1. Пугачева К.В., член ОРК
2. Морозова Е.А., ответственный по питанию
3. Александрова А.В., мед. работник
4. Кошечкина О.В. представитель родительской общественности 1,3,6,8 класс
5. Вакорина К.С., представитель родительской общественности 4 класс

В ходе проверки установлено:

1. При проверке санитарное состояние помещения столовой отличное, замечаний у комиссии нет. Сотрудниками протираются столы после каждого приема пищи по графику, пол чистый, раковины чистые. Классные руководители следят за тем, чтобы обучающиеся уносили после приема пищи за собой грязную посуду.
2. Персонал в специальной униформе, передниках, имеются чепчики.
3. Обучающиеся соблюдают гигиену рук перед приемом пищи. Детей сопровождают классные руководители или учителя предметники. Сотрудники организации соблюдают гигиену рук перед приемом пищи.
4. Работники накрывают завтрак в соответствии с утвержденным графиком организации питания, нарушений не выявлено. Классы приходят своевременно.
5. Комиссия произвела органолептическую оценку блюд по дню циклического меню, а также вариативного меню. Пища единой консистенции, горячая, цельная, приятно пахнет, выглядит аппетитно, вкусная. Замечаний комиссия не выявила.
6. Имеется двухнедельное циклическое сбалансированное меню по возрастам в свободном доступе. На стендах размещено ежедневное меню по дню питания по возрастам. Отсутствуют

замены блюд по дню меню, выдаваемая пища соответствует фактическому меню. У детей имеется возможность замены блюда по вариативному меню дня питания. Сотрудники предлагают блюдо на выбор.

7. Столы накрываются для 4-х обучающихся одного класса, соблюдается единая посадка всего класса. Посуда чистая, сколов и грязи не замечено, приборов для детей достаточно. Есть разделение на зоны чистой и грязной посуды. приборов. Сотрудники своевременно уносят грязную посуду в мойку.

Вывод: при проверке школьной столовой комиссия родительского контроля установила, что соблюдаются все требования, предъявляемые нормативно-правовым актам. Оценка работы столовой признана отличной.

С протоколом комиссии ознакомлены:

/Капусткина О.Н., заведующая столовой

Председатель комиссии:

/Пугачева К.В

Члены комиссии:

/Морозова Е.А.

/Александрова А.В.

/Кошечкина О.В.

/Вакорина К.С.